notice FP 591:notice FP 561 1/12/09 16:35 Page 1

White Brown
ELECTROMENAGER

FOUR À PIZZA
PIZZA MAKER

FP 591 "RIVOLI"

MODE D'EMPLOI
USER MANUAL

WEB

FRANÇAIS

WHITE & BROWN *vous félicite d'avoir choisi ce produit et vous remercie de votre confiance. Pour votre confort et votre sécurité, votre article a été vérifié à toutes les étapes de sa fabrication et a passé avec succès tous nos tests de qualité. Nos produits sont conçus pour vous plaire tant par leur design que par leur facilité d'utilisation et dans l'objectif constant de vous apporter complète satisfaction.*

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Dans toute utilisation d'appareils électriques, des précautions de base sont à respecter .

LIRE ATTENTIVEMENT CETTE NOTICE AVANT LA PREMIERE UTILISATION DE L'APPAREIL

- Vérifier que le voltage indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil correspond bien à celui de votre installation électrique. Si ce n'est pas le cas, adressez-vous au revendeur et ne branchez pas l'appareil.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
- Ne jamais laisser à la portée des enfants et ne pas les laisser utiliser l'appareil.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique. Il doit être utilisé selon les instructions du manuel. Ne jamais l'employer pour d'autres usages.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. Respecter les instructions pour le nettoyage.
- Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur. Cet appareil doit être utilisé dans un endroit sec.
- Ne pas utiliser l'appareil avec les mains mouillées ou humides.
- Ne jamais utiliser l'appareil sur ou près de surfaces chaudes.
- Ne jamais déplacer ou débrancher l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation.
- Débrancher l'appareil avant de le nettoyer ou d'effectuer le remplacement d'un élément.
- Ne pas introduire d'objets métalliques pointus, ni vos doigts dans l'appareil.
- Vérifier régulièrement l'état du cordon d'alimentation. Ne jamais utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation, la prise ou l'appareil sont endommagés.
- Le cordon d'alimentation ne doit en aucun cas être en contact avec les parties chaudes de l'appareil. Si le cordon chauffe anormalement, contacter un réparateur agréé.
- Ne jamais réparer l'appareil vous-même. Vous perdriez le bénéfice de la garantie. Comme tout appareil électrique, il doit être réparé par une personne qualifiée. De même, le changement du cordon d'alimentation représente un réel danger et il est nécessaire de contacter un réparateur agréé.

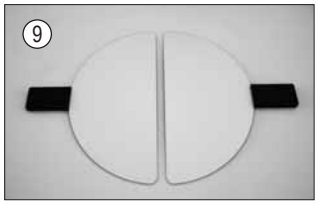
Précautions spécifiques :

- Ne jamais toucher les surfaces chaudes de l'appareil.
- Avant d'utiliser l'appareil, le placer dans un endroit dégagé, de façon à ce que l'air puisse circuler tout autour, le tenir éloigné du mur (minimum 10 cm). Veiller à ce qu'aucun objet ne soit posé dessus.
- La longueur du cordon de cet appareil a été calculée pour réduire les risques d'accidents. Si il est trop court, utiliser une rallonge en veillant à ne pas la laisser pendre sur la surface de travail et prendre toutes les précautions utiles pour qu'on ne puisse pas se prendre les pieds dedans ou la tirer accidentellement.

- Au cours de son fonctionnement, l'appareil ne doit pas être mis en contact avec des matériaux inflammables, par exemple des rideaux, tissus, etc…
- Ne pas utiliser sur une surface craignant la chaleur ni à proximité d'une plaque de cuisson électrique ou à gaz.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas en fonctionnement ou pour le nettoyer. Toujours veiller à ce que la minuterie soit en position « arrêt » avant de le débrancher.
- Prendre toutes les précautions nécessaires pour sortir les aliments lorsqu'ils sont chauds.
- Ne jamais placer de papier, carton, plastique ou matière similaire dans l'appareil.
- Ne jamais tapisser quelque partie que ce soit de l'appareil avec du papier aluminium, du plastique, du carton ou des matières similaires. Ceci pourrait provoquer une surchauffe et endommager l'appareil.
- Ne jamais ouvrir l'appareil de face, toujours vous positionner légèrement sur le côté pour ne pas vous brûler avec la vapeur.

LE FABRICANT NE SAURAIT ETRE TENU POUR RESPONSABLE DE LA MAUVAISE UTILISATION DE L'APPAREIL. CONSERVER SOIGNEUSEMENT CE MODE D'EMPLOI.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL



1. Poignée pour l'ouverture du couvercle
2. Couvercle
3. Hublot
4. Thermostat réglable
5. Bouton de sélection des résistances
6. Pieds antidérapants (non visible)
7. Voyant lumineux de fonctionnement
8. Pierre à pizza (non visible)
9. 2 Palettes en aluminium
10. Sauteuse

PREMIÈRE UTILISATION

L'appareil est doté d'une pierre réfractaire. Pour obtenir une meilleure cuisson, il convient de durcir la pierre comme suit :

1. Fermer le couvercle en ayant pris soin de retirer les éventuels supports en aluminium, carton, les palettes ….
2. Brancher l'appareil .
3. Sélectionner les 2 résistances
4. Régler la température sur le Max pendant 10 mn environ.
5. Après 10 mn, remettre le thermostat sur position Arrêt, lever le couvercle à l'aide de la poignée en vous positionnant de côté pour éviter les brûlures.

Lors des premières utilisations, l'appareil peut dégager de la fumée et des odeurs. Ce phénomène est tout à fait normal et va disparaître assez rapidement.
Lors du processus de durcissement, la pierre ne doit pas être en contact avec de l'huile, de l'eau ni autre liquide.

MODE D'EMPLOI

- Ouvrir le couvercle de votre four à pizza.
- Pour placer la pizza sur la pierre réfractaire, utiliser les palettes en aluminium que vous aurez auparavant saupoudrées de farine. Ne pas oublier d'enlever les palettes avant la cuisson.
- Enfourner la pizza (pâte faite maison ou achetée chez le boulanger ou surgelé…) en ayant pris soin de retirer les éventuels supports en aluminium, cartons… et refermer le couvercle.
- Laisser cuire puis sortir la pizza du four en prenent soin de ne pas vous brûler. Utiliser les palettes en aluminium pour soulever la pizza entière.
- Pour éviter d'endommager la pierre, ne coupez pas la pizza directement dessus.
- Laisser le couvercle ouvert pendant 2 minutes avant d'enfourner une nouvelle pizza.
- Vous pouvez adapter les temps de cuisson selon vos goûts et vérifier l'état de la cuisson par le hublot.

1) PIERRE À PIZZA

Sélection des résistances : vous pouvez sélectionner les résistances de 3 façons :
- Résistance du haut uniquement ( ) pour gratiner
- Résistance du bas ( ) uniquement pour poursuivre la cuisson de la pâte uniquement
- Les résistances haut et bas simultanément ( )

Pour commencer la cuisson d'une pizza, nous vous conseillons d'utiliser les 2 résistances en même temps. En fin de cuisson, si vous aimez les garnitures gratinées, sélectionner la résistance du haut et/ou si la pâte n'est pas assez cuite à votre goût, terminer la cuisson avec la résistance du bas uniquement.

Réglage indicatif du thermostat : il sert à ajuster en cours de cuisson en fonction du résultat et de vos goûts :
- Pour des pizzas fraîches : thermostat fort
- Pour des pizza précuite : thermostat moyen
- Pour des pizzas surgelées : thermostat faible

Nous vous conseillons de vérifier l'état de la cuisson au bout de 3 mn et de moduler le thermostat en fonction.
La pierre est dotée de 2 poignées résistantes à la chaleur. Cependant, avant de déplacer la pierre, attendre le refroidissement complet.

2) SAUTEUSE
Cet appareil vous permet également de griller, cuire ou réchauffer d'autres aliments types poissons, viandes, légumes ou omelettes dans la sauteuse (10).

Même si le revêtement du plat est antiadhésif, nous vous conseillons d'huiler légèrement le fond du plat avant d'y mettre les aliments.
Vous pouvez utiliser ce plat comme une poêle traditionnelle : sélectionnez la résistance du bas uniquement et ne fermez pas le couvercle.
La sauteuse est dotée de 2 poignées résistantes à la chaleur. Cependant, avant de déplacer la pierre, attendre le refroidissement complet.

NOTES
- Avant d'allumer l'appareil, toujours vérifier que les palettes en aluminium ne soient pas restées dans le four.
- Ne jamais toucher la plaque de cuisson lorsque l'appareil est branché ou la pierre encore chaude.
- Le voyant doit toujours être allumé pendant la cuisson pour une répartition uniforme de la chaleur.
- Pour les pizza surgelées, il est conseillé de les sortir du congélateur 10 à 15 min avant la cuisson.
- Ne pas faire tomber d'aliments sur la plaque réfractaire. Seule la pâte à pizza doit être en contact avec la pierre.

ENTRETIEN

- Seules la mijoteuse et les 2 spatules peuvent être plongées dans de l'eau savonneuse
- Bien les sécher.
- Débrancher l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer ou de le ranger.
- Nettoyer l'extérieur de l'appareil avec une éponge humide. Bien sécher
- Ne jamais utiliser de détergents pour le nettoyage de la pierre.
- Ne jamais verser d'eau froide sur la pierre encore chaude, le choc thermique pourrait la faire craquer.
- La pierre réfractaire ne doit jamais être lavée. Pour éliminer les résidus, utiliser un chiffon humide ou une spatule ou la lame d'un couteau.

Avec l'usage, la pierre réfractaire va foncer, ceci est une caractéristique normale qui n'altère en rien ses qualités.

ENGLISH

Congratulations for having chosen this ***WHITE & BROWN*** *product,*
and thank you for trusting us. For your comfort and safety, your appliance has been checked at every step of manufacturing and has successfully gone through all our tests of quality.
WHITE & BROWN *creates original products to please you, as far as design and easiness to use are concerned in order to give you complete satisfaction.*

CAUTION

PLEASE READ ALL THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THIS APPLIANCE.

- Make sure that the voltage rating on the typeplate corresponds to your main voltage.
- Never leave the appliance unsupervised when in use.
- Keep out of children and do not allow them to operate this appliance.
- Only use this appliance for domestic purposes and in the way indicated in these instructions. Never use for other uses.
- Never immerse the product in water or any liquid for any reasons.
- Do not use the appliance outdoor. This product must be placed in a dry environment.
- Do not use if you have wet hands.
- Do not touch the iron pieces to avoid burns.
- Never use the appliance on or near hot surfaces.
- Never move or range the appliance by pulling the cord.
- Unplug the appliance before cleaning or replacement of any pieces.
- Do introduce neither metallic objects, nor fingers inside the appliance.
- Make sure that the connection cord does not touch any hot surface. If the plug get hot, please call a qualified electrician.
- From time to time, check the cord for damages. Never use the appliance if cord or appliance show any sign of damage.
- All interventions made by a non-qualified person can be dangerous; in this case guarantee conditions would cancel. As all electrical products, a competent electrician must repair it.

Special recommendations :

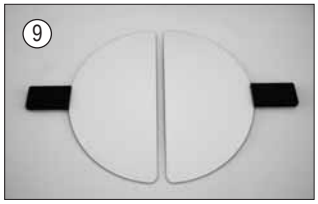
- Do not touch hot surfaces of the appliance.
- Before using this appliance, remove any object that may have been placed on the top of the appliance.
- The cord length of this product has been selected to reduce the possibility of tangling in or tripping over a longer cord. If more cord length is needed, an extension cord may be used. Ensure not to let it drape over the working area or dangle where someone could accidentally pull or trip over it.

- While operating, ensure that the appliance is not covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, etc…
- Do not use on surfaces where heat may cause a problem nor near a hot gas or electric burner.
- Unplug from the mains when not in use and before cleaning. Always set the timer on “0” and the thermostat on “0” before unplugging.
- Use extreme caution when removing the oven pan or disposing of hot grease.
- Do not put any accessory or container directly on the lower heating element.
- Do not place any of the following materials in the oven : paper, cardboard, plastic and the like.
- Never stand in front of appliance when you open the oven. Always stand on one side to avoid burns.

THE MANUFACTURER WILL NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY IN CASE OF NON ADHERENCE TO THESE INSTRUCTIONS.

SAVE THIS USER MANUAL CAREFULLY.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



1. Handle to open the lid
2. Lid
3. Glass window
4. Thermostat control
5. Heating element selection
6. Rubber stand for a good stability (not shown)
7. Run Indicator light
8. Stone for pizza (not shown)
9. Aluminium spatulas
10. Frying pan

FIRST USE

The appliance is equipped with a stone made of fire and crushed clay. To obtain a better cooking, it is advised to harden the stone as follows:

1. Close the cover but do not forget to take off any aluminium supports, cardboards, spatulas…
2. Plug the appliance in.
3. Set both heating elements
3. Set temperature on max during about 10 mn.
4. After 10 min, set again the thermostat on position 0ff, lift the cover up with the handle and always stand on one side of the appliance to avoid burns.

During the first use, the appliance could emit some smoke and smells. This phenomenon is quite normal and it will disappear very quickly.
During the hardening process, the stone must not be in contact with oil, water or other liquid .

USING

- Open the lid.
- To transfer the pizzas to the refractory stone cooking surface, use the special spatulas, dust them with a little flour before use. Always remove the spatulas when the pizza is in cooking position.
- Place the pizza (home made pizza or bakery pizza or frozen pizza) on the pan and close the cap using the handles.
- To remove the pizza use the aluminium spatulas. Cook the pizza. At the end of cooking, take it off. Never stand in front of appliance when you open the oven. Always stand on one side to avoid burns.
- Before cooking an other pizza, leave the pizza oven lid open for about 2 minutes.
- Never cut the pizza directly on the firestone.

CAUTION
- Before switch on the appliance, always check the spatulas are not in the oven.
- Never touch the hot surface when the appliance is running.
- During pizza cooking, the light indicator must light on : the heating elements are operating.
- Keep frozen pizza at ambient temperature for 10-15 minutes befor cooking it.
- Do not allow topping from the pizza to be cooked on refractory stone.

1) STONE FOR PIZZA

Heating elements selection :
- Upper heating element only ( ) to brown
- Lower heating element only ( ) to continue cooking dough only
- 2 heating elements simultaneously ( )

To begin cooking a pizza you should use both heating elements at the same time. At the end of cooking, if you like brown garnish, select upper heating element only and / or if dough is not cooked enough, use lower element only.

Indicative thermostat settings : thermostat must be adjusted during cooking process depending on results and of what you like:
- For fresh pizza : high temperature
- For precooked fresh pizza : medium temperature
- Frozen pizza : low temperature

We advise you to check the cooking state after 3 mn and to adjust thermostat.
The stone is equipped with 2 heat resistant handles but before removing it, wait for complete cooling.

2) FRYING PAN

The pan allows you to grill, cook, fry and reheat other kinds of food like fish, meat, vegetables, eggs (omelettes).
You can use it as a traditional pan without closing the lid and with lower heating element only.
Even if the pan is with non-stick coating, it is advised to oil a little before putting food inside.
The pan is equipped with 2 heat resistant handles but before removing it, wait for complete cooling.

CLEANING

- Unplug the appliance and let it cool down before cleaning it.
- Clean the appliance with a soft damp.
- Do not use detergent to clean the cooking base.
- Do not use cold water to clean the refractory stone when it is still hot : the thermal shock might crack it.
- If there are some ingredient remaining on the stone after use, use a dry cloth or a spatula or a knife blade to remove them.

It is normal for the refractory stone to become dark with use.

RECETTES POUR MIJOTEUSE

❑ TORTILLA ESPAGNOLE

Pour 4 personnes :

- 4/6 pommes de terre,
- 6 œufs,
- oignon, sel, poivre,
- huile.

- Epluchez les pommes de terre, les laver, et les découper en lamelles fines.

- Dans la sauteuse, chauffez l'huile et versez-y les pommes de terre.
- Salez et poivrez et tournez régulièrement les pommes de terre afin de les empêcher de brûler.
- Emincez l'oignon et l'ajouter aux pommes de terre.
- Quand elles sont bien cuites, bien les égoutter et les tremper dans les œufs préalablement battus.
- Verser la préparation dans la sauteuse préalablement huilée.
- Régler le four sur thermostat faible et vérifier l'état de la cuisson par le hublot.

❑ DARNES DE THON A LA TOMATE

Pour 4 personnes :

- 4 tranches de thon
- oignon
- poivron vert
- 2 tomates
- 1 petite boite de concentré de tomates
- huile d'olives
- sel / poivre

- Faire fondre l'oignon (émincé) et le poivron (coupé en lanières) dans l'huile d'olives.
- Ajouter les tomates (en dés) et le concentré. Laisser mijoter à thermostat doux.
- Saler, poivrer. Réserver
- Faire cuire les darnes et servir en les couvrant de la purée de tomates.

❑ *SAUTE DE DINDE*

Pour 4 personnes :

- 1 Kg sauté de dinde ou dindonneau,
- 50 g de beurre,
- 3 carottes,
- 1 oignon,
- 1 cuillère à soupe de farine,
- 1 bouillon cube,
- 1 bouquet garni,
- sel / poivre

- Faire revenir les morceaux de viande dans le beurre puis ajouter la farine..
  Remuer pour faire cuire la farine et ajouter peu à peu de l'eau.

Ajouter sel, poivre, oignon, carottes en rondelles, bouquet garni et bouillon cube.
Faire mijoter au minimum 1 heure à feu doux en ajoutant de l'eau si besoin.
Servir avec du riz.

Nettoyer les champignons et faites les revenir dans la sauteuse préalablement chaude et huilée.
Ajouter les lardons.
Dans un saladier, battre les œufs, ajouter la crème, saler et poivrer.
Mélanger les girolles à la préparation et mettre le tout dans la sauteuse.
Régler le four sur thermostat faible et vérifier l'état de la cuisson par le hublot.

RECETTES POUR PIZZA

POUR PRÉPARER UNE PIZZA :
Etaler la pâte, étaler la sauce tomate sur la pâte à pizza, disposer les ingrédients, recouvrir le tout avec une couche de fromage râpé et des herbes à pizza.

PÂTE À PIZZA
Ingrédients pour 500 g de pâte

- 300 g de farine
- 25g de levure de boulanger
- 1 pincée de sel
- 1 verre d'eau tiède

Versez la farine sur le plan de travail et creusez un puit au centre dans lequel vous versez une cuillère à café de sel.
Faites gonfler la levure de boulanger dans de l'eau tiède. Puis mélangez la levure à la farine. Malaxer la pâte dans vos mains. Au début, la pâte sera molle et collante puis elle deviendra élastique et lisse au fur et à mesure que vous la travaillerez.
Faites une boule avec la pâte et faites une entaille en croix sur le dessus. Couvrez-la avec un linge sec et laissez lever dans un endroit tiède.
Après 2h, votre pâte doit avoir doublé de volume.
Retravaillez-la quelques minutes puis étalez-la pour commencer votre pizza.

❑ *MARGARITA*

- 3 cuillères à soupe de sauce tomate
- 3 tomates coupées en rondelles
- 125 g de mozzarella, égouttée et coupée en rondelles
- 2 cuillères à café d'origan

❑ *REINE*

- 3 cuillères à soupe de sauce tomate
- 50 g de jambon ou d'épaule coupé en tranche
- 50 g de champignons émincés
- 75 g de mozzarella râpée
- 2 cuillères à café d'origan

❑ *NAPOLITAINE*

- 3 cuillères à soupe de sauce tomate
- 50 g d'anchois
- 50 g d'olives
- 25 g de câpres
- 5 rondelles de tomate
- 75 g de fromage râpé
- 2 cuillères à café d'origan

❑ *FRUITS DE MER*

- 3 cuillères à soupe de sauce tomate
- 100 g de fruits de mer (crevettes, moules, coquilles saint jacques…)
- 25 g de champignons émincés
- 75 g de mozzarella râpée
- 2 cuillères à café d'origan

❑ *QUATRE SAISONS*

- 3 cuillères à soupe de sauce tomate
- 3 tomates coupées en rondelles
- 200 g de mozarella
- 4 filets d'anchois
- 75 g de fromage râpé
- 1 cuillère à café d'origan

❑ *VÉGÉTARIENNE*

- 3 cuillères à soupe de sauce tomate
- 25 g de champignons émincés
- 25 g de courgettes coupées en morceaux
- 25 g de poivrons jaune coupés en dés
- 25 g de poivrons rouge coupés en dés
- 75 g de mozzarella râpée
- 2 cuillères à café d'origan

Indications relatives à la protection de l'environnement

Au terme de sa durée de vie, ce produit ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères mais doit être remis à un point de collecte destiné au recyclage des appareils électriques et électroniques. Le symbole figurant sur le produit, la notice d'utilisation ou l'emballage vous indique cela.
Les matériaux sont recyclables conformément à leur marquage. Vous apporterez une large contribution à la protection de l'environnement par le biais du recyclage, de la réutilisation matérielle ou par les autres formes de réutilisation des appareils usagés.
Veuillez vous adresser à votre municipalité pour connaître la déchetterie compétente.

Instructions on environment protection

Do not dispose of this product in the usual household garbage at the end of its life cycle ; hand it over a collection point for the recycling of electrical and electronic appliances. The symbol on the product, the instructions for use or the packing will inform about the methods of disposal.
The materials are recyclable as mentioned in its marking. By recycling or others forms of re-utilization of old appliances, you are making an important contribution to protect our environment. Please inquire at the community administration for the authorized disposal location.

WEB

11/09 - V1